



Státní
veterinární
správa



Státní veterinární správa

Legislativní požadavky na zpracování
vlastní produkce a prodej malého
množství vlastních produktů

MVDr. Jan Váňa
MVDr. Lenka Sedláčková

OBSAH

ÚVOD	4
1. DOMÁCÍ PORÁŽKA, PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MASA	5
1.1. Domácí porážka	5
1.1.1. Co je domácí porážka	5
1.1.2. Oznámení domácí porážky předem	5
1.1.3. Oznámení domácí porážky zpětně	5
1.1.4. Ochrana porážených zvířat proti týrání	6
1.1.5. Veterinární prohlídka porážených zvířat a jejich masa a orgánů	6
1.1.6. Vedlejší živočišné produkty (VŽP)	6
1.1.7. Odhlášení skotu pro domácí porážku	8
1.1.8. Sankce	8
1.2. Porážka ve mzdě	8
1.3. Prodej malého množství masa vlastních králíků, drůbeže a nutrií	8
1.4. Zpracování masa a prodej vlastních masných výrobků	9
2. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MLÉKA	11
2.1. Prodej malého množství syrového mléka a smetany od vlastních zvířat	11
2.1.1. Požadavky na dojená zvířata	11
2.1.2. Požadavky na prostory, kde se mléko uchovává a na jejich vybavení ..	11
2.1.3. Hygiena dojení	11
2.1.4. Požadavky na chlazení	12
2.1.5. Informace pro spotřebitele	12
2.1.6. Laboratorní vyšetřování mléka	12
2.2. Zpracování mléka (minimlékárna) a prodej vlastních mléčných výrobků	12
2.2.1. Registrace vs. schválení	13
2.2.2. Oprávnění k podnikání	13
2.2.3. Požadavky na dojená zvířata	14
2.2.4. Laboratorní vyšetřování mléka	14

3.	PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ VAJEC	16
3.1.	Prodej malého množství vajec od vlastních nosnic	16
3.2.	Zpracování vajec a prodej vlastních výrobků z vajec.....	17
4.	PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MEDU	18
4.1.	Prodej medu od vlastních včel.....	18
5.	PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ RYB	19
5.1.	Prodej vlastních, živých ryb	19
5.2.	Zpracování ryby a prodej vlastních výrobků z ryb.....	19
6.	OBCHODNÍ DOKLADY.....	21
7.	LEGISLATIVA	22
7.1.	Legislativa k domácí porážce	22
7.2.	Legislativa k porážce ve mzdě	22
7.3.	Legislativa k přímému prodeji bez schválení a bez registrace.....	22
7.4.	Legislativa ke zpracování vlastních produktů na základě registrace	22
7.5.	Další nezbytná legislativa ke zpracování a prodeji vlastní produkce	22
7.5.1.	Obecné požadavky na hygienu při výrobě potravin	22
7.5.2.	Zvláštní požadavky na hygienu při výrobě potravin živočišného původu.....	22
7.5.3.	Základní požadavky na označování potravin.....	23
7.5.4.	Legislativní požadavky na průvodní dokumenty	23

ÚVOD

Následující publikace je určena především chovatelům hospodářských zvířat, kteří chtějí prodávat malé množství vlastních produktů prvovýroby přímo konečným spotřebitelům (tzv. ze dvora), nebo se rozhodli svoji produkci sami dále zpracovávat.

Příručka shrnuje a snaží se uceleně a srozumitelnou formou seznámit výrobce s aktuálně platnými pravidly, za nichž je možné živočišné produkty vlastní prvovýroby nabízet. Faremním zpracovatelům poskytuje informace, co musí z hlediska platných předpisů splnit, chtějí-li například vyrábět mléčné výrobky ve vlastní minimlékárně, zpracovávat maso ze svých zvířat na masné produkty a ty prodávat, zpracovávat ryby z vlastního rybníka či vejce od svých slepic.

Chovatelům publikace sumarizuje aktuální pravidla, za kterých mohou uskutečnit domácí porážku zvířat ze svého chovu a v závěru odkazuje na platnou legislativu vztahující se k jednotlivým oblastem živočišné výroby.

Věříme, že se brožura stane pro malovýrobce cenným pomocníkem a jejich průvodcem na první pohled někdy ne zcela jednoduchou veterinární legislativou.

1. DOMÁCÍ PORÁŽKA, PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MASA

1.1. Domácí porážka

1.1.1. Co je domácí porážka

Požadavky na domácí porážku jsou dány zákonem č. 166/1999 Sb. veterinární zákon, konkrétně jeho § 21.

Domácí porážkou mohou být porážena ve vlastním hospodářství chovatele jatečná zvířata s výjimkou skotu staršího 72 měsíců, koní, oslů a jejich kříženců.

Skot starší 24 měsíců a mladší než 72 měsíců může chovatel ve vlastním hospodářství porazit nejvýše v počtu 3 kusy ročně, počet porážených zvířat mladších 24 měsíců není omezen.

Maso a orgány z domácí porážky jsou určeny pro vlastní spotřebu chovatele. Vlastní spotřebou se myslí u hovězího masa a orgánů ze skotu spotřeba v domácnosti chovatele. Domácnost je třeba chápat jako fyzické osoby, které spolu trvale žijí a společně uhrazují náklady na své potřeby. V případě masa a orgánů ostatních zvířat porážených domácí porážkou je připuštěna spotřeba osobou blízkou, kterou se rozumí příbuzný v řadě přímé, sourozenec a manžel nebo partner podle jiného zákona upravujícího registrované partnerství; jiné osoby v poměru rodinném nebo obdobném se pokládají za osoby sobě navzájem blízké, pokud by újmu, kterou utrpěla jedna z nich, druhá důvodně pociťovala jako újmu vlastní. Má se za to, že osobami blízkými jsou i osoby sešvagřené nebo osoby, které spolu trvale žijí (viz zákon č. 89/2012 Sb. občanský zákoník).

1.1.2. Oznámení domácí porážky předem

Každou domácí porážku skotu a jelenovitých z farmového chovu je chovatel povinen oznámit nejméně 3 dny před jejím uskutečněním místně příslušné krajské veterinární správě. Vzor formuláře oznámení je možno nalézt na internetových stránkách Státní veterinární správy v části „Formuláře ke stažení“.

Krajská veterinární správa tyto informace využívá k namátkovým kontrolám provádění domácích porážek – zaměřuje se zejména na ochranu zvířat před týráním a na zacházení s produkty z domácí porážky, které nejsou určeny ke konzumaci lidmi (vedlejší živočišné produkty). Každá domácí porážka je kontrolována dokumentačně (tj. zda došlo k odhlášení individuálně označovaných zvířat v centrální evidenci zvířat a u skotu je ověřováno, zda chovatel odeslal specifikovaný rizikový materiál do asanačního podniku – viz bod 1.1.6.4.).

1.1.3. Oznámení domácí porážky zpětně

V případech, kdy je nezbytné provést domácí porážku neprodleně, aby bylo zabráněno zbytečnému utrpení zvířete, je možné provedení domácí porážky oznámit až následně. V takovém případě je však nutné zajistit prohlídku zvířete soukromým veterinárním

lékařem a doložit písemné prohlášení o zdravotním stavu zvířete od svědčící o tom, že zvíře muselo být poraženo, aby netrpělo.

1.1.4. Ochrana porážených zvířat proti týrání

Chovatel musí při domácí porážce postupovat v souladu se zákonem č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání a jeho prováděcími vyhláškami, především vyhláškou č. 418/2012 Sb., o ochraně zvířat při usmrcování. Na ochranu zvířat se v případě domácí porážky dále vztahuje i nařízení (ES) č. 1099/2009 o ochraně zvířat při porážení.

Zejména je nezbytné zajistit, aby porážení bylo provedeno omráčením a následným vykrvením. Jatečné zpracování zvířete před jeho vykrvením je zakázáno. Skot musí být před usmrcením fixován a zakazuje se fixace svázáním končetin do kozelce.

1.1.5. Veterinární prohlídka porážených zvířat a jejich masa a orgánů

Maso a orgány z domácí porážky nemusí být veterinárně vyšetřeny, pokud tak nenařídí krajská veterinární správa nebo Ústřední veterinární správa. Veterinární správa nařídí povinné vyšetřování v případě nepříznivé nakažové situace, aby zabránila šíření nákazy zvířat popř. lidí.

Produkty z domácí porážky nesmí být uváděny na trh, tedy není možné je prodávat ani rozdávat osobám, které netvoří domácnost chovatele, popřípadě nespádají mezi jeho blízké osoby.

Pokud chovatel nebo osoba provádějící domácí porážku zjistí neobvyklé změny na mase a orgánech nebo jiné změny, které mohou svědčit o naze nebo nevhodnosti masa pro lidskou spotřebu, nahlásí je příslušné krajské veterinární správě.

1.1.6. Vedlejší živočišné produkty (VŽP)

Nakládání s vedlejšími živočišnými produkty musí být prováděno v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě. Toto nařízení rozděluje VŽP do kategorií 1 až 3 dle míry jejich rizikovosti. Za nejrizikovější se považuje materiál kategorie 1 a naopak nejmenší riziko představují materiály kategorie 3.

1.1.6.1. Krev

Krev nelze nechat volně vytékat na prostranství nebo do kanalizace.

Pokud není použita v domácnosti chovatele, musí být při vykrvování zvířete zachycena a uchována jako materiál kategorie 3 až do doby jejího předání osobě oprávněné nakládat s VŽP.

1.1.6.2. Kůže

Pokud není použita v domácnosti chovatele, je považována za materiál kategorie 3 a musí být předána oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku.

1.1.6.3. Vyprázdněná střeva a předžaludky

Pokud nejsou použity v domácnosti chovatele, jsou považovány za materiál kategorie 3 a musí být předány oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku.

Střeva s obsahem jsou materiál kategorie 2.

1.1.6.4. Specifikovaný rizikový materiál (SRM)

Specifikovaný rizikový materiál by měl být v souladu s požadavky nařízení (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě zřetelně obarven, odděleně uskladněn a následně předán a zpracován v asanačním podniku metodou 1. Pokud nedojde k oddělení SRM od ostatních VŽP, všechny materiály určené pro lidskou spotřebu jsou považovány za materiál kategorie 1.

Za SRM se považuje lebka kromě dolní čelisti, ale včetně mozku a očí, a mícha skotu staršího než 12 měsíců (definice je uvedena v příloze V nařízení (ES) č. 999/2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií).

1.1.6.5. Ořezy a další živočišné materiály

Paznehty, plíce, průdušnice, aorta, děloha, pohlavní orgány, jícen, bránice a další materiály určené pro lidskou spotřebu (mimo SRM viz bod 1.1.6.4.) mohou být použity ke krmění masožravých zvířat pocházejících z hospodářství původu poraženého zvířete nebo musí být předány oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku.

1.1.6.6. Obsah předžaludků a střev

Obsah žaludku, předžaludků a střev je považován za materiál kategorie 2 a může být využit k přímému hnojení na pozemku chovatele poraženého zvířete nebo musí být předán osobě oprávněné zacházet s vedlejšími živočišnými produkty, která s ním naloží v souladu se článkem 13 nařízení (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě.

1.1.6.7. Uložení vedlejších živočišných produktů

VŽP musí být uskladněny v nepropustných krytých nádobách a uchovávány tak, aby nemohly být zneužity, a to až do doby dalšího nakládání s nimi v místě původu nebo do doby jejich předání oprávněné osobě.

1.1.6.8. Vystavení obchodního dokladu při předávání VŽP

Při předání VŽP oprávněné osobě musí být vystaven a potvrzen doklad. Doklad buď vystaví chovatel podle vzoru vydaného Státní veterinární správou (k dispozici na internetových stránkách Státní veterinární správy „Obchodování s veterinárním zbožím“ → „Osvědčení – v rámci EU“ → „Ostatní živočišné produkty ne k lidské spotřebě“) nebo příjemce VŽP (zejm. asanační podnik) vystaví tzv. lístek o převzetí při fyzickém převzetí VŽP na místě. Přesný postup závisí na dohodě mezi chovatelem a příjemcem VŽP. Pro veterinární dozor jsou dostačující oba doklady. Předání VŽP asanačnímu podniku ověřuje krajská veterinární správa v příslušném asanačním podniku.

Doklad o předání VŽP oprávněné osobě musí být chovatelem archivován po dobu nejméně 2 let.

1.1.7. Odhlášení skotu pro domácí porážku

Chovatel předá do 7 dnů od porážky osobě pověřené vedením ústřední evidence skotu

- kód země a identifikační číslo zvířete,
- datum domácí porážky,
- registrační číslo hospodářství,
- kód události (domácí porážka skotu 63).

1.1.8. Sankce

Za nesplnění nebo porušení povinnosti nebo požadavku na zabezpečení zdravotní nezávadnosti živočišných produktů při domácí porážce skotu mladšího 72 měsíců/jelenovitých z farmového chovu lze dle veterinárního zákona uložit pokutu do výše 20 000 Kč.

1.2. Porážka ve mzdě

Porážkou ve mzdě jsou myšleny případy, kdy chovatel odešle svá zvířata na jatky a jejich maso a orgány si od jatek odebere zpět.

Provozovatel jatek je podle § 23 odst. 1 písm. h) zákona č. 166/1999 Sb., veterinární zákon povinen oznámit krajské veterinární správě porážku skotu nebo prasat, pokud jsou maso nebo orgány určeny k dodání zpět chovateli, v oznámení uvede počet poražených kusů a osobu, které maso nebo orgány dodal.

1.3. Prodej malého množství masa vlastních králíků, drůbeže a nutrií

Chovatel králíků, chovatel nutrií a chovatel drůbeže, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže může v malém množství a za následujících podmínek prodávat maso těchto zvířat, aniž by byla poražená na jatkách. Chovatel v takovém případě nemusí žádat krajskou veterinární správu o schválení ani o registraci potravinářského podniku.

Předmětem prodeje malého množství masa králíků, nutrií a drůbeže smí být pouze čerstvé, neporcované maso (tělo může být staženo z kůže nebo ošukáno

a vykucháno). U králíků nesmí být oddělena hlava od těla. Drůbeží maso nemusí být tříděno podle jakosti a hmotnosti.

Malým množstvím se rozumí, že chovatel smí tímto způsobem prodat nejvýše 10 kusů krůt, 10 kusů hus, 10 kusů kachen a 35 kusů ostatní drůbeže, králíků nebo nutrií v průběhu 1 týdne (kusy lze sčítat, takže v jednom týdnu je možné prodat např. 35 kusů králíků a 35 kusů kuřat).

Prodávát lze buď přímo konečnému spotřebiteli a to v hospodářství, kde probíhal chov těchto zvířat nebo na tržnicích a tržištích po celé ČR nebo lze maso dodat do místního maloobchodu.

Za maloobchod se v tomto případě považuje buď prodejna s obdobným sortimentem (řeznictví) nebo zařízení stravovacích služeb, které se nacházejí na území České republiky.

Při prodeji musí být v místě prodeje jasně viditelná informace „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“, případně se tato informace uvede v obchodním dokladu určeném pro dodávku do prodejny nebo zařízení stravovacích služeb, tak aby prodejce mohl informovat své zákazníky.

Chovatel nutrií je navíc povinen zabezpečit vyšetření jejich masa na přítomnost svalovce (trichinel), a to v laboratoři, které bylo vydáno osvědčení o akreditaci k provádění tohoto vyšetření, nebo ve Státním veterinárním ústavu, anebo v laboratoři, které bylo vydáno povolení pro tento druh vyšetření krajskou veterinární správou. Laboratoř je povinna vydat chovateli protokol o laboratorním vyšetření. Chovatel je povinen uchovávat protokol o laboratorním vyšetření masa nutrií po dobu nejméně 2 let a na požádání jej předložit úřednímu veterinárnímu lékaři.

Chovatel nutrií může čerstvé maso z nutrií prodávat konečnému spotřebiteli nebo dodávat do místního maloobchodu až po vyhovujícím vyšetření masa nutrií na přítomnost svalovce (trichinel).

1.4. Zpracování masa a prodej vlastních masných výrobků

Každý, kdo vyrábí potraviny živočišného původu, musí požádat Státní veterinární správu o schválení. Pro masné výrobky, vepřové, hovězí, skopové a kozí maso není možné mít výjimku z tohoto pravidla tak, jako pro čerstvé maso drůbeže, králíků a nutrií (viz kapitola 1.3).

Pokud jsou však masné výrobky, vepřové, hovězí, skopové a kozí maso zpracovány v maloobchodu, je za splnění níže uvedených podmínek možné místo schválení provozovat tuto činnost na základě jednoduššího administrativního procesu, jímž je registrace u krajské veterinární správy. Nezbytnou podmínkou však je, aby maso pocházelo ze zvířat poražených na schválených jatkách, kde probíhá úřední veterinární prohlídka.

Výroba masných výrobků a bourání masa v maloobchodě podléhá registraci (nikoli schválení), pokud splňuje podmínky omezeného množství zpracovávaných surovin a dodávání vyrobených produktů pouze na místní úrovni.

Registrace znamená, že provozovatel maloobchodu oznámí krajské veterinární správě, jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek 100 Kč a smí zahájit činnosti až po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků.

Schválení vyžaduje, aby provozovatel podal písemnou žádost na krajskou veterinární správu, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek a kde. Na základě žádosti provede krajská veterinární správa v provozu kontrolu a rozhodne, zda provoz schválí, nebo jestli je potřeba splnit ještě další požadavky z pohledu veterinární hygieny. Pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, krajská veterinární správa provoz schválí dočasně na 3-6 měsíců, během kterých je provoz pod zpřísněným dozorem a po té následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu. Správní poplatek za schválení činí 500 Kč.

Omezeným množstvím se v tomto případě myslí, že maloobchod

- porcuje drůbeží maso v maximálním objemu 1,5 t/týden,
- bourá maso v maximálním objemu 3,5 t/týden,
- vyrábí masné výrobky v maximálním objemu 4,5 t/týden.

Dodávání produktů na místní úrovni znamená, že výrobce musí naprostou většinu jím vyrobených produktů prodat přímo v místě výroby konečným spotřebitelům. Je povoleno část vlastní produkce dodat jinému maloobchodnímu zařízení na území kraje nebo krajů sousedních, ale tyto dodávky nesmí překročit 35 % objemu týdenní výroby.



2. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MLÉKA

2.1. Prodej malého množství syrového mléka a smetany od vlastních zvířat

Aniž by byl schválen nebo registrován jako potravinářský podnik, může chovatel krav, ovcí nebo koz případně i jiných druhů uvádět na trh malé množství syrového, nezpracovaného mléka a smetany. Je však vyžadován souhlas krajské veterinární správy (KVS) – o souhlas musí chovatel požádat písemně.

Chovatel může mléko a smetanu

- prodávat konečnému spotřebiteli,
 - přímo v hospodářství, nebo
 - prostřednictvím registrovaného prodejního automatu,
- nebo jej po tepelném ošetření uvádět na trh při poskytování stravovacích služeb.

Za malé se považuje takové množství, které odpovídá obvyklé denní spotřebě v domácnosti spotřebitele.

Kdo chce prodávat syrové mléko, musí zpracovat a dodržovat provozní a sanitační řád, a na požádání jej předložit krajské veterinární správě.

Prodejní automat je považován za maloobchod, a vyžaduje se jeho registrace u KVS, a každý automat musí mít vlastní provozní a sanitační řád.

2.1.1. Požadavky na dojená zvířata

Mléko musí pocházet od zvířat, která

- jsou zdravá,
- nemají poraněné vemeno,
- nebyla léčena, nebo již uplynuly ochranné lhůty podaných léčiv tak, aby v mléce nemohla přetrvávat rezidua léčiv,
- nebyla léčena látkami nepovolenými pro zvířata,
- jsou prostá brucelózy a tuberkulózy (celé hospodářství).

2.1.2. Požadavky na prostory, kde se mléko uchovává a na jejich vybavení

Prostor, kde se mléko uchovává (mléčnice), nesmí být zdrojem kontaminace mléka. Musí být chráněn proti škůdcům a oddělen od stájí, musí umožňovat zchlazení mléka a musí být snadno čistitelný a udržován v čistotě.

Prodej spotřebiteli se musí provádět v místnosti oddělené od stájí, a pokud chovatel dodává mléko i do mlékárny, musí prodej probíhat mimo mléčnici.

2.1.3. Hygiena dojení

Před dojením musí být očištěny struky a přilehlá část vemene, pro dezinfekci struku se smí používat pouze schválené prostředky, mléko od každého zvířete musí být před

dojením zkontrolováno (první odstříky), léčená zvířata musí být identifikovatelná a mléko a mlezivo se nesmí míchat dohromady.

2.1.4. Požadavky na chlazení

Do 2 hodin po nadojení lze prodávat mléko nezchlazené

Je-li mléko zchlazeno na 8 °C, lze jej prodat do 24 hod.

Je-li mléko zchlazeno na 6 °C, lze jej prodat do 48 hod.

2.1.5. Informace pro spotřebitele

V místě prodeje mléka konečnému spotřebiteli (i v případě automatu) musí být viditelně umístěno upozornění „*Syrové mléko, před použitím tepelně opracovat nebo pasterovat*“.

2.1.6. Laboratorní vyšetřování mléka

Chovatel musí nechat syrové mléko laboratorně vyšetřit při podání žádosti o souhlas krajské veterinární správy k prodeji syrového mléka a při každé změně v chovu zvířat nebo ve způsobu získávání, ošetřování a zpracovávání syrového mléka, jež by mohla ovlivnit jeho zdravotní nezávadnost, nejméně však dvakrát ročně.

Mléko všech druhů

Mléko všech dojených druhů živočichů se musí vyšetřit na parametr bezpečnosti potravin, kterým je *Staphylococcus aureus*. Množství této bakterie nesmí překročit 500 kolonie tvořících jednotek (KTJ) v 1 ml syrového mléka.

Kravské mléko

Kravské mléko se dále musí pravidelně vyšetřovat (dle požadavků uvedených v prvním odstavci tohoto článku) na celkový počet mikroorganismů (CPM) při 30 °C, který nesmí překročit hodnotu 100 000 KTJ v 1 ml. Pokud je úřední vzorek odebrán nikoli těsně po nadojení, ale v průběhu chlazení, případně z prodejního zařízení, vyžaduje se nepřekročení hodnoty 300 000 KTJ v 1 ml. Kravské mléko se také vyšetřuje na celkový počet somatických buněk (PSB), který nesmí být vyšší než 400 000 v 1 ml.

Mléko jiných druhů než kravské

Mléko jiné než kravské, se vyšetřuje na celkový počet mikroorganismů při 30 °C, který nesmí překročit 500 000 KTJ v 1 ml. Pokud je úřední vzorek odebrán nikoli těsně po nadojení, případně z prodejního zařízení, ale v průběhu chlazení, vyžaduje se nepřekročení hodnoty 1 500 000 KTJ v 1 ml.

2.2. Zpracování mléka (minimlékárna) a prodej vlastních mléčných výrobků

Každý, kdo vyrábí potraviny živočišného původu, musí požádat Státní veterinární správu o schválení. Pro mléčné výrobky není možné mít výjimku z tohoto pravidla tak, jako pro syrové mléko a smetanu (viz kapitola 2.1.).

Pokud jsou však mléčné výrobky vyráběny v maloobchodu, je za splnění níže uvedených podmínek možné místo schválení provozovat tuto činnost na základě jednoduššího administrativního procesu, jímž je registrace u krajské veterinární správy. Nezbytnou podmínkou však je, aby mléko pocházelo od zvířat, která výrobce vlastní (registrovaný výrobce mléčných výrobků = chovatel dojených zvířat).

Výroba mléčných výrobků v maloobchodě podléhá registraci (nikoli schválení), pokud splňuje podmínky omezeného množství zpracovávaných surovin a dodávání vyrobených produktů pouze na místní úrovni.

2.2.1. Registrace vs. schválení

Registrace znamená, že provozovatel maloobchodu oznámí krajské veterinární správě, jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek 100 Kč a smí zahájit činnosti až po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků.

Schválení vyžaduje, aby provozovatel podal písemnou žádost na krajskou veterinární správu, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek a kde. Na základě žádosti provede krajská veterinární správa v provozu kontrolu a rozhodne, zda provoz schválí, nebo jestli je potřeba splnit ještě další požadavky z pohledu veterinární hygieny. Pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, krajská veterinární správa provoz schválí dočasně na 3-6 měsíců, během kterých je provoz pod zpřísněným dozorem a po té následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu. Správní poplatek za schválení činí 500 Kč.

Registrovaná minimlékárna = Provoz, který zpracovává pouze mléko z vlastního chovu pro vlastní prodejnu, resp. pro prodej vlastních produktů prostřednictvím prodejního automatu nebo na tržišti a tržnici, a nejvýše 35% své týdenní produkce dodává nebo prodává i jinému maloobchodnímu zařízení na území kraje nebo krajů sousedních. Po registraci provozu KVS provede kontrolu na místě v době co nejkratší a v případě zjištění nedostatků zahájí správní řízení k jejich odstranění a o uložení sankce. V případě možného ohrožení zdravotní nezávadnosti produktů lze přistoupit i k pozastavení výroby do zjednání nápravy.

Schválená minimlékárna = Provoz, který zpracovává (i) jiné mléko, než z vlastního chovu a uvádí výrobky na trh na území celé EU. Provoz, bude vždy nejprve schválen dočasně, aby bylo možné ověřit činnosti za provozu. Frekvence kontrol v období dočasného schválení je vyšší.

Definice minimlékárny Zařízení, které zpracuje nejvýše 500 l mléka turů, kozího nebo ovčího denně (nebo 1 000 l mléka do 48 hodin), a vlastní výrobky uvádí na trh v závislosti na tom, zda se jedná o minimlékárnu schválenou nebo registrovanou.

2.2.2. Oprávnění k podnikání

Pro zpracování mléka od vlastních zvířat postačí registrace zemědělského podnikatele (§ 2e zákona č. 252/1997Sb. o zemědělství).

Pokud podnik zpracovává i mléko, nepocházející z vlastní produkce, musí být provozovatel kromě registrace zemědělského podnikatele i držitelem živnostenského oprávnění pro živnost řemeslnou mlékárenství.

2.2.3. Požadavky na dojená zvířata

Mléko musí pocházet od zvířat, která

- jsou zdravá,
- nemají poraněné vemeno,
- nebyla léčena, nebo již uplynuly ochranné lhůty podaných léčiv tak, aby v mléce nemohla přetrvávat rezidua léčiv,
- nebyla léčena látkami nepovolenými pro zvířata,
- jsou prostá brucelózy a tuberkulózy (celé hospodářství).

2.2.4. Laboratorní vyšetřování mléka

Chovatel musí nechat syrové mléko laboratorně vyšetřit při zahájení výroby produktů z tohoto mléka a při každé změně v chovu zvířat nebo ve způsobu získávání, ošetřování a zpracovávání syrového mléka, jež by mohla ovlivnit jeho zdravotní nezávadnost, nejméně však dvakrát ročně s odstupem mezi vyšetřeními min. 2 měsíce. Tento interval platí při požadované minimální frekvenci. Pokud se chovatel rozhodne vyšetřovat mléko častěji než dvakrát za rok, může být samozřejmě interval mezi odběry vzorků kratší tak, aby pokrýval rovnoměrně dobu laktace.

Mléko všech druhů

V případě, že jsou vyráběny výrobky z mléka tepelně neošetřeného, musí být mléko všech dojených druhů živočichů vyšetřeno na parametr bezpečnosti potravin, kterým je *Staphylococcus aureus*. Množství této bakterie nesmí překročit 500 kolonie tvořících jednotek (KTJ) v 1 ml syrového mléka.

Kravské mléko

Kravské mléko se dále musí pravidelně (dle požadavků uvedených v prvním odstavci tohoto článku) vyšetřovat na celkový počet mikroorganismů (CPM) při 30 °C, který nesmí překročit hodnotu 100 000 KTJ v 1 ml. Pokud je úřední vzorek odebrán nikoli těsně po nadojení, ale až těsně před použitím mléka do výroby, vyžaduje se nepřekročení hodnoty 300 000 KTJ v 1 ml.

Kravské mléko se také vyšetřuje na celkový počet somatických buněk (PSB), který nesmí být vyšší než 400 000 v 1 ml.

Mléko jiných druhů než kravské

Mléko jiné než kravské, se vyšetřuje na celkový počet mikroorganismů při 30 °C, který nesmí překročit 500 000 KTJ v 1 ml, pokud bude používáno pro výrobu výrobků z mléka nepasterovaného. Jestliže budou vyráběny výrobky z mléka pasterovaného, nesmí celkový počet mikroorganismů překročit 1 500 000 KTJ v 1 ml. Pokud je úřední vzorek odebrán nikoli těsně po nadojení, ale až těsně před použitím mléka do výroby,

vyžaduje se nepřekročení hodnoty 1 500 000 KTJ v 1 ml pro výrobky z nepaste-
rovaného mléka a 4 500 000 KTJ v 1 ml pro výrobky z pasterovaného mléka.



3. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ VAJEC

3.1. Prodej malého množství vajec od vlastních nosnic

Aniž by byl schválen nebo registrován jako potravinářský podnik, může chovatel nosnic uvádět na trh malé množství čerstvých, nebalených vajec.

Chovatel může vejce

- prodat přímo konečnému spotřebiteli ve svém hospodářství,
- prodat přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, které se nacházejí na území České republiky,
- dodávat do místního maloobchodu.

Za malé množství se považuje 60 vajec prodaných přímo jednomu spotřebiteli nebo v případě dodávání do místního maloobchodu 600 vajec týdně.

Za maloobchod se v tomto případě považuje buď prodejna s odpovídajícím sortimentem potravin, nebo zařízení stravovacích služeb, které se nacházejí na území České republiky.

Vejce musí pocházet od zdravých zvířat a musí být zdravotně nezávadná, musí být získána, skladována a přepravována v čistém prostředí a chráněna před vlivy, které by mohly nepříznivě působit na jejich zdravotní nezávadnost, zejména před kontaminací. Uchována při nekolísavé teplotě +5 až +18 °C. Mohou být prodána nejpozději 21 dnů po snášce. Minimální trvanlivost je do doby 28 dnů po snášce.

Vejce prodávaná přímo v hospodářství nebo v tržnici nebo na tržišti nebo určená pro chovatele, který je použije v jím provozovaném zařízení stravovacích služeb, nemusí být tříděna podle jakosti a hmotnosti.

Vejce, dodávaná chovatelem v malých množstvích do místního maloobchodu, musí být prosvícená a musí k nim být připojena dobře viditelná informace pro spotřebitele o minimální trvanlivosti vajec a o jménu, popř. jménech, chovatele a adrese chovu, kde byla vejce vyprodukována.

Chovatel, který chová nejvíce 50 nosnic, prodávající vejce ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, které se nacházejí na území České republiky, nebo který použije vejce v jím provozovaném zařízení stravovacích služeb, nemusí vejce označit kódem producenta, jsou-li jméno a adresa chovatele uvedeny v místě prodeje.

Kód producenta se skládá z:

- metody chovu:
 - „0“ pro vejce nosnic v ekologické zemědělství (BIO)
 - „1“ pro vejce nosnic ve volném výběhu
 - „2“ pro vejce nosnic v halách
 - „3“ pro vejce nosnic v klecích,

- ISO kódu státu (pro ČR „CZ“),
- čtyřmístného alfanumerického kódu, který vyjadřuje číselnou složku registračního čísla hospodářství.

3.2. Zpracování vajec a prodej vlastních výrobků z vajec

Každý, kdo vyrábí potraviny živočišného původu, musí požádat krajskou veterinární správu o schválení. Pro produkci vaječných výrobků, vaječných složek, směsí různých vaječných složek nebo tekutých vajec není možné mít výjimku z tohoto pravidla tak, jako pro čerstvá vejce (viz kapitola 3.1.).

Pokud jsou však tyto výrobky z vajec vyráběny v maloobchodu, je za splnění níže uvedených podmínek možné místo schválení provozovat tuto činnost na základě jednoduššího administrativního procesu, jímž je registrace u krajské veterinární správy.

Výroba výrobků z vajec v maloobchodě podléhá registraci (nikoli schválení), pokud jsou tyto výrobky použity k výrobě potravin určených k přímému dodání konečnému spotřebiteli nebo zpracovávány na potraviny, které obsahují také produkty rostlinného původu, a které jsou před spotřebou podrobeny tepelnému nebo jinému ošetření, jež zaručuje, že budou zničeny patogenní mikroorganismy.

Registrace znamená, že provozovatel maloobchodu oznámí krajské veterinární správě, jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek 100 Kč a smí zahájit činnosti až po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků.

Schválení vyžaduje, aby provozovatel podal písemnou žádost na krajskou veterinární správu, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek a kde. Na základě žádosti provede krajská veterinární správa v provozu kontrolu a rozhodne, zda provoz schválí, nebo jestli je potřeba splnit ještě další požadavky z pohledu veterinární hygieny. Pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, krajská veterinární správa provoz schválí dočasně na 3-6 měsíců, během kterých je provoz pod zpřísněným dozorem a po té následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu. Správní poplatek za schválení činí 500 Kč.



4. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MEDU

4.1. Prodej medu od vlastních včel

Aniž by byl schválen nebo registrován jako potravinářský podnik, může chovatel včel uvádět na trh malé množství medu, mateří kašičky nebo včelího vosku pocházejících z vlastního chovu včelstev. Vyžaduje se však registrace včelaře jako chovatele u osoby, která vede centrální evidenci chovatelů.

Tyto produkty musí pocházet od včelstva, v němž se nevyskytuje mor včelího plodu nebo hniloba včelího plodu. Musí být prodávány a skladovány v obalech splňujících požadavky na obaly pro potraviny živočišného původu. Med nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření. Mateří kašička musí být stabilizována do 3 hodin po získání a uchovávána při teplotě do 0 °C.

Chovatel může malé množství medu, mateří kašičky nebo včelího vosku

- prodat přímo konečnému spotřebiteli ve své domácnosti,
- prodat přímo konečnému spotřebiteli ve svém hospodářství,
- prodat přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, které se nacházejí na území České republiky,
- dodávat do místního maloobchodu.

Za malé množství se považují nejvýše 2 tuny medu ročně. Malé množství mateří kašičky a včelího vosku není stanoveno.

Med musí být vždy označen etiketou se všemi legislativou požadovanými informacemi, kromě případů, kdy chovatel včel med použije v jím provozovaném zařízení stravovacích služeb.



5. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ RYB

5.1. Prodej vlastních, živých ryb

Aniž by byl schválen nebo registrován jako potravinářský podnik, může chovatel ryb nebo jiných živočichů pocházejících z akvakultury

- prodávat živé ryby nebo jiné živočichy z vlastní akvakultury ve svém hospodářství přímo spotřebiteli,
- uvádět na trh čerstvé produkty rybolovu při poskytování stravovacích služeb.

Uváděním čerstvých produktů rybolovu na trh při poskytování stravovacích služeb je míněna služba spotřebiteli, kdy si tento sám v akvakultuře uloví nebo vybere rybu a chovatel mu ji na místě připraví jako pokrm, nebo mu umožní, aby si ji připravil sám.

Tímto způsobem může chovatel uvádět na trh nejvýše množství živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury, které odpovídá obvyklé denní spotřebě těchto živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury v domácnosti daného spotřebitele.

5.2. Zpracování ryby a prodej vlastních výrobků z ryb

Každý, kdo vyrábí potraviny živočišného původu, musí požádat krajskou veterinární správu o schválení. Pro produkci výrobků z produktů rybolovu (ryb a jiných vodních živočichů) není možné mít výjimku z tohoto pravidla tak, jako pro živé ryby (viz kapitola 5.1.).

Pokud jsou však tyto výrobky z produktů rybolovu vyráběny v maloobchodu, je za splnění níže uvedených podmínek možné místo schválení provozovat tuto činnost na základě jednoduššího administrativního procesu, jímž je registrace u krajské veterinární správy.

Výroba výrobků z produktů rybolovu v maloobchodě podléhá registraci (nikoli schválení), pokud splňuje podmínky omezeného množství zpracovávaných surovin a dodávání vyrobených produktů pouze na místní úrovni.

Registrace znamená, že provozovatel maloobchodu oznámí krajské veterinární správě, jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek 100 Kč a smí zahájit činnosti až po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků.

Schválení vyžaduje, aby provozovatel podal písemnou žádost na krajskou veterinární správu, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek a kde. Na základě žádosti provede krajská veterinární správa v provozu kontrolu a rozhodne, zda provoz schválí, nebo jestli je potřeba splnit ještě další požadavky z pohledu veterinární hygieny. Pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, krajská veterinární správa provoz schválí dočasně na 3-6 měsíců, během kterých je provoz pod zpřísněným dozorem a po té následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu. Správní poplatek za schválení činí 500 Kč.

Omezeným množstvím se v tomto případě myslí, že maloobchod zpracovává nejvýše 100 kg produktů rybolovu týdně.

Dodávání produktů na místní úrovni znamená, že výrobce musí naprostou většinu jím vyrobených produktů prodat přímo v místě výroby konečným spotřebitelům. Je povoleno část vlastní produkce dodat jinému maloobchodnímu zařízení na území kraje nebo krajů sousedních, ale tyto dodávky nesmí překročit 35 % objemu týdenní výroby.



6. OBCHODNÍ DOKLADY

Všechny potraviny živočišného původu dodávané jedním provozovatelem potravinářského podniku (včetně chovatele) jinému provozovateli potravinářského podniku (včetně potravin popsanych v této příručce) musí být při prodeji a přepravě doprovázeny obchodním dokladem. Náležitosti takového obchodního dokladu jsou stanoveny nařízením (EU) č. 931/2011 o požadavcích na sledovatelnost stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 pro potraviny živočišného původu.

Toto nařízení se nepoužije na potraviny obsahující jak výrobky rostlinného původu, tak zpracované výrobky živočišného původu (např. tvarohové knedlíky).

Provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby byly provozovateli potravinářského podniku, kterému jsou potraviny dodávány, a na požádání i příslušnému orgánu poskytnuty tyto informace týkající se zásilek potravin živočišného původu:

- a) přesný popis potraviny;
- b) objem nebo množství potraviny;
- c) jméno a adresa provozovatele potravinářského podniku, který potravinu odeslal;
- d) jméno a adresa odesílatele (vlastníka), pokud je jiný než provozovatel potravinářského podniku, který potravinu odeslal;
- e) jméno a adresa provozovatele potravinářského podniku, kterému se potravina odesílá;
- f) jméno a adresa příjemce (vlastníka), pokud je jiný než provozovatel potravinářského podniku, kterému se potravina odesílá;
- g) odkaz na dávku, šarži nebo případně zásilku; a
- h) datum odeslání.

Výše uvedené informace musí být denně aktualizovány a musí zůstat k dispozici přinejmenším tak dlouho, dokud nelze oprávněně předpokládat, že potravina byla spotřebována.

Přesný formát obchodního dokladu není stanoven. Doklad tedy může mít jakoukoli formu, ale musí obsahovat výše uvedené informace.



7. LEGISLATIVA

7.1. Legislativa k domácí porážce

- Zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 21,
- zákon č. 246/1992 Sb. na ochranu zvířat proti týrání,
- nařízení (ES) č. 1099/2009 o ochraně zvířat při usmrcování,
- nařízení (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě,
- nařízení (ES) č. 999/2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií,
- vyhláška č. 418/2012 Sb., o ochraně zvířat při usmrcování.

7.2. Legislativa k porážce ve mzdě

- Zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 23.

7.3. Legislativa k přímému prodeji bez schválení a bez registrace

- Zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 27a,
- vyhláška č. 289/2007 Sb. o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství.

7.4. Legislativa ke zpracování vlastních produktů na základě registrace

- Vyhláška č. 128/2009 Sb. o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty.

7.5. Další nezbytná legislativa ke zpracování a prodeji vlastní produkce

7.5.1. Obecné požadavky na hygienu při výrobě potravin

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin,
- zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 22,
- zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.

7.5.2. Zvláštní požadavky na hygienu při výrobě potravin živočišného původu

- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.

7.5.3. Základní požadavky na označování potravin

- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům,
- zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.

7.5.4. Legislativní požadavky na průvodní dokumenty

- Nařízení (EU) č. 931/2011 o požadavcích na sledovatelnost stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 pro potraviny živočišného původu.



**Státní
veterinární
správa**